



Matjesstulle mit Rote-Bete-Rahm

Mit Matjes belohnten sich die flämischen und holländischen Heringsfischer nach einer langen Fangfahrt – er war sozusagen der Fischer-Snack für den Weg nach Hause. Und was für die Fischer gut ist, kann für Landschaftsgärtner nicht schlecht sein!

Die letzten Heringe, die im Frühjahr an Bord kamen, waren herrlich fett. Und so nahmen die Fischer eine Handvoll Salz, gaben sie an die letzten Fänge und aßen sie während der Heimfahrt. Und wenn noch etwas übrig blieb, dann wurden diese besonders leckeren Heringe an Land an die besten Freunde verteilt – eben an die Maatjes.

→ Für unsere Stulle kommt auf die Matjesfilets ein Rahm aus Rote Bete: 200 g Naturjoghurt, 2–3 TL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 2 Rote Beten (rund 200g vorgegart, gibts vakuumverpackt im Kühlregal), 1 säuerlicher Apfel, 3 Schalotten, 2 Gewürzgurken, ½ Bund Dill

Rote Beten, Gurken und den Apfel in Stücke schneiden, Schalotten schälen und in sehr feine Ringe schneiden, Naturjoghurt darübergeben und untermischen, Dill hacken und die Hälfte unterheben, alles mit dem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

gw

